Pubblicato: maggio 2025

*https://www.academia.edu/129355296/Da_gr_pitta_focaccia_a_sic_pitti%E1%B8%91%E1%B8%91i_coriandoli_*

Da gr. *pitta* ‘focaccia’ a sic. *pittịḍḍi* ‘coriandoli’

Sebastiano Rizza

(se.rizza@gmail.com)

SOMMARIO: Nel presente contributo si pone l’attenzione sulla voce siciliana *pittịḍḍi* e si avanza l’ipotesi di un probabile transito dall’arte bianca alla sfera ludica, entrando nel lessico carnascialesco dell’Isola, dove ha acquisito il significato di *coriandoli*, che non sembra trovare riscontri in altri dialetti.

Nel lungo capitolo dedicato al Carnevale siciliano, il Pitrè racconta che fra i divertimenti fra ragazze e fanciulli c’era quello di buttarsi addosso «delle manate di carta tagliuzzata in minutissime parti dette *pittiddi* (dal fr. *petits*?) o *carta tagghiata*[1], che essi stessi preparano tempo prima, ovvero comprano dai venditori di siffatte sciocchezze» ed è «roba indispensabile al popolino che vuol divertirsi da vero» (Pitrè 1889, I: 59 e 98). Ai giorni nostri se la voce *pittiddi* non è già entrata, per richiamare il titolo di una longeva rubrica tenuta da Rodolfo de Mattei sulla rivista *Lingua nostra*, nell’“ospizio delle parole perdute” poco ci manca.

I *pittịḍḍi*, come ben descritti dal folklorista palermitano, non sono altro che i coriandoli come li conosciamo oggi, la cui apparizione è databile, in concomitanza con il termine siciliano, al XIX sec. e più precisamente a partire dal carnevale di Milano del 1875 (Migliorini 1975: 34). La trovata si deve, a detta del Panzini (cit. in GDLI 1961-2009, III: 779), a un certo Mangili da Crescenzago, il quale sostituì quelle che, con lo stesso nome e gli stessi fini, consistevano in palline di gesso, che si fabbricano a posta in alcune città d’Italia, da gittarsi addosso per sollazzo nelle feste di carnevale», così chiamate, per similitudine, con una «sorta di Confetti che si fanno con lo zucchero, avendo ciascuno un

- ABBREVIAZIONI: *abr*. abruzzese, *alb*. albanese, *ant.* antico, *arb*. arbëresh, *bov*. bovese, *bulg*. bulgaro, *cal*. calabrese, *cat*. catalano, *dial* dialetto -ale, *dim*. diminutivo, *f.* femminile, *friul*. friulano, *gr*. greco, *ingl*. inglese, *lig*. ligure, *luc*. lucano, *m*. maschile, *mol*. molisano, *nap*. napoletano, *pl*. plurale, *pugl*. pugliese, *r.* rigo *rum*. rumeno, *sal*. salentino, *sic*. siciliano, *sp*. spagnolo, *ted*. tedesco, *ungh*. ungherese, *valt*. valtellinese, *var*. variante.

[1] In quest’accezione manca nei lessici; ma ripresa da Luigi Natoli nel romanzo storico *Il capitan Terrore* (1938), ambientato nella Palermo del 1560, antecedentemente quindi all’apparizione del termine *pittịḍḍi* e dei *coriandoli* di carta, per chiarirne il significato: «E qui nuove risa, nuovi schiamazzi e gettiti di pezzetti di carta tagliata, che dicono *pittiddi*, forse dal francese *petit*, e ora chiamati coriandoli».

seme o frutto di coriandro per nocciolo» (Tommaseo - Bellini 1865, I: 1730)[2]. Solo nella quinta edizione (1878) la Crusca, sotto il lemma *coriandolo*, ne fornisce la definizione: «Coriandoli dicesi una sorta di confettura minuta, dentro alla quale è un seme di coriandolo»[3] e che «per similit. diconsi certe pallottoline di gesso in forma di tali, che si gettano per divertimento addosso alle persone nei corsi di carnevale» (Crusca 1878: 749-750).

Che i coriandoli o confetti di carnevale, lanciati sulla folla festante, fossero, in origine, commestibili non si ha certezza; mentre dai ripetuti Avvisi della Direzione generale della Polizia di Milano, veniamo a sapere che nell’impasto era ammessa l’aggiunta di una certa quantità di gesso. Infatti, in un Avviso datato Milano 21 gennaio 1823 si stabilisce che:

> «L’uso di scagliare confetti per le vie in carnevale, che esiste in alcune città di queste province, è tollerato. I confetti però non dovranno oltrepassare il peso di grani quattro cadauno, saranno di figura sferica e composti col coriandolo avvolto in sostanze, delle quali un solo terzo potrà essere di gesso morto».

Grazie allo stampatore scozzese John Mayne possiamo avvalerci, a conferma, di una testimonianza anteriore di otto anni, il quale, nel suo Diario di viaggio sul Continente, a proposito della sfilata dei carri allegorici a Napoli, a cui ebbe modo di assistere la domenica di carnevale, il 5 febbraio del 1815, annotava che:

> «A principal part of the amusement of a masking day consists in throwing confetti; these are little balls, the size of a small marble, made of some soft white plaister that makes a mark wherever it strikes» (Mayne 1909: 275).

Altre testimonianze simili si possono trarre da vari autori. Ad es. il Checchetelli (1843: 31), a proposito del carnevale di Roma, lascia intendere che era usanza insieme ai *confetti* lanciare anche dolciumi: «la signora e i corteggiatori ne ridono: dove molti tempestano un solo di confetti, né lasciano senza averlo fatto di bianco. Qua si tirano confetture e canditi, e molti ragazzi s’attruppano in terra a raccogliere quelli che non sono andati al loro destino [...]». Sempre a proposito del carnevale romano, Giorgio Born, nel suo romanzo storico *Pio IX, ossia Roma ed i Gesuiti*, scrive che «[l]a lotta dei confetti è in sé innocentissima; nessuna carrozza né nessun abate era risparmiato, ma adoperandosi talora invece confetti di zucchero coriandoli di gesso, si vedevano i prescelti al bersaglio inzaccherati di gesso da capo a piedi [...]» (Born 1872: 183). Ma a sgomberare il campo da ogni dubbio sulla loro composizione ci pensa il Ferrari (1862, c. I, LXII), il quale avverte, nel *Poemetto sul Carnevale di Roma*, che «[c]hi crede che assai zucchero sia messo / In quei confetti ha credenza da stolto, / Che la mandorla è carta il resto è gesso».

Comunque stessero le cose, l’italianismo *confetti* si diffuse nelle varie lingue per indicare sia quelli di gesso sia quelli di carta. Abbiamo così fr. *confetti* ‘dragées de plâtre’ (come vc. it. riportata da Stendhal) (a. 1841: TLFiO); ingl. *confetti* di gesso, poi di carta, vc. it. la cui prima attestazione, risalente al 1815, si deve, come si è visto, a John Mayne (OED 1989, III: 705); sp. e cat. *confetti* (di carta); ted. *konfetti*, che il Kluge (2011: 522) fa però risalire al XVIII sec.

[2] *Confetti* è forma ellittica dei sintagmi *coriandolo confetto* e *confetti di coriandolo*. In Bartolomeo Scappi troviamo elencati oltre a *coriandoli confetti lisci* e *coriandoli confetti gricci*, anche anici confetti, arancetti confetti, pignoli confetti, etc (a. 1570) e così in Cesare Evitascandali: «Cannelle grosse confette, mandole confette, *coriandoli grossi lisci confetti*, pignoli confetti, pestacchi confetti, nocchie confette, scorze di melangolo confette, *coriandoli ricci confetti*» (corsivi miei) (a. 1609).

[3] La vc. *coriandolo*, con riferimento al seme, appare in *Regimen Sanitatis*, un testo napoletano anonimo del XIII sec. (TLIO).

A seguito di questa promessa, passiamo a focalizzare l’attenzione sulla voce siciliana *pittiḍḍi* (pl. di *pittiḍḍu*), la cui prima attestazione in un lessico si ha nel *Nuovo vocabolario siciliano-italiano* del Traina il quale spiega che dicesi

> «Pittiddi. *s. f. pl.* Carta tagliuzzata in minutissime parti le quali si buttano nel carnovale, divertimento più gentile e migliore del getto di *curiandoli* (corsivo mio) o altro che possa qualche volta recar danno; potrebbe tradursi: *truciolini.* (Potrà derivare dal Fr. *petits*: piccoli)» (Traina 1868: 745).

Come si nota, il Traina distingue *pittiddi* da *curiandoli*; il che sembra chiarirci che con *curiandoli* s’intendevano ancora le palline, i confetti, di gesso di cui si è parlato. Allo stesso tempo ritiene che il termine *pittedda* (*f.*), già registrato dal Vinci[4], nella frase «*Farinni pittedda*, per tagliuzzarlo, malmenarlo, tartassarlo», sia in analogia con *pittiddi* (Traina 1868: 745). Il lessicografo palermitano aggiunge poi, nel *Vocabolarietto*, che a Piazza [Armerina] *pittiddi* è una ‘specie di focaccia’ (Traina 1877: 328), aprendoci così un nuovo orizzonte semantico su cui porre l’attenzione. Grazie al VS (1977-2002, III: 861-862), apprendiamo che *pitteḍḍa* (*f.*) vale ‘pagnotta’ in area messinese, mentre nell’Ennese *pittiḍḍa* (*f.*) sta sia per ‘forma di pane con pochissima mollica’ sia per ‘frittella di pasta di pane insaporita con sale o zucchero’.

Va da sé che tanto *pittiḍḍu* quanto *pitteḍḍa* sono diminutivi di *pitta*, che in forma antropomorfa, animata, appare in un racconto di Prizzi (Pa), costruito per spiegare l’origine di un indovinello, *nnimìnu*[5], che il Pitrè ci consegna con il titolo *Lu cacciaturi*[6]. La narrazione si apre con queste parole:

> «Un cacciaturi partíu di la casa pri jiri a caccia cu *Pitta*, che era *’na pupa di pani* (corsivo mio), ’ntra la sacchetta, e cu *Masa*, ch’era lu cani» (Pitrè 1888: 6)[7].

Come secondo elemento di lessema, la var. *pita* ‘torta, ciambella o simile’, è segnalata da Gioeni (1885: 190) in *mustopìa* e *mustopìta* (ambedue con acc. piano)[8] ‘mosto cotto rassodato con farina ed aromi’[9], che associa al gr. μουστόπητα ‘torta di mosto, farina, pepe e noci’[10]. Le due varianti compaiono già (si deduce con accento sdrucciolo) nei lessici siciliani settecenteschi, a partire dal Del Bono (1751-1754, II: 409), che dà *mustopia* ‘intriso di farina nel mosto ridotto in morselli, *pan vinesco*’, come voce dell’uso, per passare poi nel Pasqualino (1785-1795, III: 236); mentre lo Spatafora tramanda la var. *mustòbbita* (cit. in VS 1977-2002, II: 927).

---

[4] Si legge in Vinci (1759: 191): «Pittedda, de eo, qui fuerit sauciatus dicimus, *lu ficiru pittedda*, ex hebr. *pittot frustula, segmenta*».

[5] Cfr. it. ant. *indovino* ‘previsione’; ‘indovinello’.

[6] Nella var. di Monreale (Pa) del racconto, invece di *Pitta* si ha la lezione *Pinta*, il che fa sospettare al Pitrè (1888: 7) che, in questo caso, non si tratterebbe di pane, bensì di un’altra cosa da mangiare.

[7] Sono chiamati *pupi*, in Sicilia, pani o dolci antropomorfi o anche anatomorfi, il più delle volte con funzione votiva o festiva: *pupu di San Calò* ‘pupo di S. Calogero’, *pupu di San Giuvanni* ‘pupo di S. Giovanni’; nella panificazione quotidiana troviamo denominazioni, seppure legati a una ritualità ormai sopita, come *manuzza* ‘manina’, *rrugnuni* ‘rene’, *cucchia* ‘vulva’ ma propr. ‘coppia’.

[8] Proparossitono in VS (1977-2002, II: 927).

[9] Resa da De Bono (1751-1754, II: 409) con *pan vinesco*, ed è voce dell’uso. Si tratta della *mustarda*, o mostarda, siciliana a base di mosto d’uva (ma anche di fichi d’india) da non confondere con la mostarda di Cremona o la mostarda di Digione.

[10] Nelle Glosse al *Pluto* di Aristofane μουστόπιτα e μουστόπιττα ‘placenta vino subacta’ (Du Cange 1688, I: 965-966). Il Somavera (1709: 251) chiosa μουστόπιτα con «Un certo mangiare fatto di farina, mosto, pepe et noci, arrotolato a foggia di salsiccione». Brighenti (1927: 397) fornisce i due allotropi μουστόπητα e μουστόπηττα ‘torta o panata con mosto’.

Ignorata dal VS come termine del lessico della panificazione, *pitta* è invece registrata nel senso di ‘cicatricola’ e *pitti* (*pl.*) ‘macchioline bianche che talvolta appaiono sulle unghie’ (VS 1977-2002, III: 859), significati che potrebbero essere, sempre che abbiano in comune lo stesso etimo, secondari, scaturiti per analogia di forma, schiacciata e spesso rotonda, che caratterizza appunto la *pitta*[11]. Sebbene appartenete ad ambito diverso, con queste due voci andrà probabilmente *pitteḍḍa* del nisseno per ‘piccolo rigonfiamento che si può formare nel pane a causa dell’eccessivo calore del forno’ (VS 1977-2002, III: 861).

In Calabria e in Salento, come retaggio del greco, troviamo nel grecanico bovese *pitta* ‘focaccia’ e *pittuḍḍa* ‘piccola focaccia’ (LGII 1964: 404), mentre nel griko salentino *pitta* sta per ‘focaccia, fetta di pane condita con olio e pomodoro’, da cui i dim. *pitta(c)i* ‘panino’ e *píttula* ‘sgonfiotto, pallina di pasta lievitata e fritta’ (Cassoni 1999: 355-356)[12], e anche ‘pizza di tipo napoletano’ (Rohlfs 1976, III: 1037), significato, quest’ultimo, subentrato sicuramente nella terminologia gastronomica recente.

La presenza in area arbëresh, sia siciliana che calabrese, è documentata da Monsignor Crispi (1853: 39), il quale tramanda che «[n]elle feste di S. Martino in Palazzo Adriano si fanno sin oggi dalla bassa gente complimenti di un gran pane detto *peta* per la donna sposa, e di un gran *buccellato* per l’uomo [...]. La *peta* è un pane rotondo ed elevato; ed è parola antichissima, che si trova nella lingua ebraica *pat*, che appunto significa *buccella*»[13]. Osserva più tardi il Dorsa (1983 [1884]: 85) che nei banchetti nuziali «[i] calabro-albanesi usano la loro *petta* [alb. *peta* (Dorsa 1862: 86)], una focaccia anche di grandezza straordinaria, sulla quale si elevano della stessa pasta figure di guerrieri, di uccelli e di altri animali», dono degli amici alla sposa. Il dim. sic.-arb./cal.-arb. *pèttul* ‘frittella’ (Gerbino 2010: 98; Giordano 2000: 355) ricorda le voci merid. del tipo ⌜*pettëlë* ⌝.

Aggiungo per inciso che Alinei e Nissan (2007: 125-126) si sono espressi per l’origine semitica, aramaico *pitta* e siriaco *pita* ‘il pane’, da cui traggono anche *pizza*[14] e *pinza*. Nel caso dell’Italia meridionale, e ai fini di queste note, credo che ci possiamo fermare all’etimo prossimo, il gr. πίττα (varr. πίτα/πήτα), rimasto, come si è visto, nel greco di Calabria e del Salento, oltre a essere documentato nell’arbëresh di Calabria e nell’albanese della madre patria, nelle lingue slave, in ungherese e in turco.

Nella grafia delle fonti segue ora una breve rassegna delle varianti e dei significati che il tipo ⌜*pitta*⌝ ha assunto nei dialetti italiani e nelle lingue in cui è stato accolto:

sic. *pitta* ‘forma di pane’, *pitteḍḍa* ‘pagnotta’, *pittiḍḍa* (*f.*) ‘forma di pane’, ‘frittella’;
cal. *pitta* ‘focaccia’, *pìttula* ‘frittella natalizia’; *appittare* ‘dare forma schiacciata’;

---

[11] Cfr luc. *péttëlë* ‘lembo di camicia posteriore’, che per la forma ricorda la *focaccia*.

[12] *Péttələ* e *píttələ* ‘sfoglia di pasta’, ‘lasagne’, ‘tagliatelle’ appartengono anche al lessico gastronomico abruzzese e molisano (DAM 1968-2008, III: 1528)

[13] Crispi (1853: 89) chiarisce e corregge in nota che «[i]n ebraico *pat* significa propriamente *pezzo di pane*, e non *buccellato* fatto a corona; e *peta* albanese è un pane rotondo ed elevato, diverso dalla *buccella, buccellato* [...]».

[14] Se ben intendo – mi si permetta la digressione - i due autori sostengono che sul Tirreno «il nome *pizza* per ‘focaccia’ si ferma al Lazio (in Toscana si usa *schiacciata* e in Liguria *focaccia*), e né la Sicilia né la Sardegna né la Corsica conoscono il termine» (Alinei e Nissan 2007: 130). A onor del vero, mi pare opportuno escludere da questo computo la Sicilia, in quanto il termine *pizza* è noto a partire almeno dal XVII, essendo già riportato dai vocabolari, tuttora inediti, dell’Antico Anonimo (XVII sec.) e del Malatesta (XVII-XVIII), cit. in VS (1977-2002, III: 869), e, successivamente, dal Pasqualino (1785-1795, IV: 130) che chiosa con «una specie di focaccia detta così modernamente» e descritta con più particolari nel rimando a *facci di vecchia,* per deduzione denominazione più antica, con «sorta di focaccia fatta di pasta, e condita con olio ed origano. La superfice di essa è ineguale e rugosa, ond’essa ha tratto il nome» (ib. 1785-1795, V: 294). Infine la voce ricorre parecchie volte nell’opera del Pitrè, dove è ben spiegata nel modo di dire «*Essiri pizza-avanti-furnu*, essere sempre il primo a muoversi, e farsi innanzi, a parlare, a sentenziare (come la focaccia (*pizza*) che si mette sempre la prima, alla bocca del forno)» (Pitrè 1875: 83).

nap. *pettola* ‘pasta distesa in foglia sottile, sfoglia’[15];
luc. *pèttëlë* ‘frittella’, ‘pasta distesa col mattarello’, ‘sfoglia di pasta’, ‘sfoglia fritta’; *pettëdòlce* ‘torta di fidanzamento’[16];
abr. e mol. *péttələ, píttələ* ‘sfoglia di pasta’;
pugl. *pèttola* ‘frittella’;
griko sal. *pitta* ‘focaccia’, ‘fetta di pane condita’, *pitta(c)i* ‘panino’, *píttula* ‘sgonfiotto’;
bov. *pitta* ‘focaccia’, *pittuḍḍa* ‘piccola focaccia’;
arb. di Sicilia *peta* ‘pane rituale’, *pèttul* ‘frittella’;
arb. di Calabria *petta* ‘focaccia nuziale’, *pèttul* ‘frittella’;
valtel. *peta* ‘pane di forma schiacciata’;
friul. *peta* ‘focaccia non lievitata cotta sotto la cenere’;
fassano *petta* ‘focaccia’: *pang per petta* pan per focaccia’; *pétå* ‘’grossa forma pane con uvetta tipico del capodanno’, ‘grossa frittella’;
rum. dial. *pită* ‘torta’;
alb. *petë* ‘sfoglia di pasta’;
croato *pita* ‘offella’, ‘sfogliata’;
bulg. *pita* (пита) ‘pane a fette’; *pitka* (питка) ‘dolce’, ‘pasta sfoglia’, ‘wafer’; kóledna pitka (коледна питка) ‘pane di Natale’[17];
turco *pide* ‘focaccia’;
ungh. *pite* ‘focaccia’.

Dalla considerazione dei suddetti significati, si evince che quasi tutti rievocano come tratto distintivo, similmente alla *pita/pitta/peta* greca, una forma più o meno schiacciata e, spesso, sottile e circolare, che ricordano - aggiungerei - la forma del *pizzòlu* sortinese o della piadina romagnola e similari. A rafforzamento di questa base semantica aggiungo che non casualmente Orel (1998: 317) mette in correlazione l’alb. *petë* con il gr. πετάννυμι e il lat. *pateō* ‘to stretch, to be spread’.

Tornando finalmente a *pittiḍḍi* ‘coriandoli’, escluderei l’origine francese avanzata dubitativamente da Traina (1868) e poi da Pitrè (1889) e, sia perché *petit* (ant. anche *pettit*[18]) manca di continuatori nel dial. sic.[19], sia perché ritengo un po’ difficile ammettere, anche per motivi cronologici, che *-it* finale possa essere stato visto come equivalente del suffisso sic. -*ittu*[20] e, quindi, sostituito con *-iḍḍu*, con cui si alterna. Reputo invece alquanto lineare una sua riconduzione alla parola di base *pitta*, analogamente ai citati *petteḍḍa* e *pittiḍḍa*.

Si può pertanto concludere che *pittiḍḍi*, una delle forme diminutive dell’oggetto alimentare *pitta*, passa dall’arte bianca alla sfera ludica, così come precedentemente il suo omologo *confetto* era passato dall’arte confettiera alla sfera ludica, per svolgere nell’evolversi del tempo funzione denominativa della *carta tagghiata*. Non c’è dubbio che il *trigger* motivazionale di questo salto da un ambito all’altro va cercato, in ambedue i casi, nel rappresentare e far credere come vero ciò che non lo è, insito nel mondo alla rovescia

[15] «[...] et fariti la pettola, et mittella ala tiella; et ponitice lo zucaro et candella; et coperiti la ditta pettola» (Süthold 1994: 31, rr. 598-600). Il libro di cucina cinquecentesco, da cui traggo lo stralcio, è ritenuto da De Blasi (1997: 114) riconducibile ad area meridionale, soprattutto napoletana, e risalente probabilmente, al periodo aragonese».

[16] «Torta farcita e decorata che il fidanzato portava in dono alla promessa sposa nel giorno del fidanzamento, al cui centro era messa in bella mostra una catenina d'oro» (Balzano).

[17] Tipo di pan dolce, la cui forma circolare e lo strato superiore a raggiera richiamano la figura del sole, il Sol Invictus.

[18] *Pettit*, in *pettit ville*, è attestato nel ms. Valenciennes 453 risalente al XV sec. (Godefroy 1898: 342, s. vc. *desjeuner*).

[19] Non così in it. ant. *petitto* e varr. ‘piccolo’ (GDLI 1961-2009, XIII: 197) e nei diall., ad es. luc. *pëtit* ‘id.’ (Bigalke 2009: 6825), sal. *pititu* ‘id.’ (Rohlfs 1976, II: 487), lig. *petitu* ‘piccolo’, ‘bimbo’, abr. *pətittə* ’boccale grande’ (LEA 1985: 441), da un’ant. misura per vino e olio corrispondente a 3/4 di litro.

[20] Ciò sarebbe dovuto avvenire prima dell’ammutolimento di *-t* in fine di parola preceduta da vocale attorno al IX-XI sec.

che propone il carnevale. Va notato infine come le due trafile semantiche relative ai termini *confetti* e *pittiḍḍi* corrano su due binari paralleli, che possiamo così rappresentare:

- *confetti di coriandolo* oggetto commestibile > *confetti di coriandolo* ogg. non comm. > *coriandoli (di carta)* per ellissi

- *pitta* ogg. comm. (gen. di forma schiacciata)[21] > dim. *pittiḍḍi* ogg. comm. ‘frittelle’, ‘focaccine’ (da cui anche *pittiḍḍi* ‘cose di piccole dimensioni’) > *pittiḍḍi* ‘coriandoli’ per similitudine.

A dar man forte a quanto appena rappresentato, aggiungo il caso analogo del cal. *pitticeḍḍa* ‘focaccina’ che, trasmigrando dall’arte bianca all’arte medica, nella forma sintagmatica *pitticeḍḍa ppe’ vermi* è venuto a significare ‘pastiglia [per i vermi intestinali]’ (Cotronei 1895: 101).

Riferimenti bibliografici

Alinei Mario e Nissan Ephraim, 2007, *L’etimologia semitica dell’it.* pizza *e dei suoi corradicali est-europei, turchi, e dell’area semitica levantina*,

Balzano Maria Grazia, *Dizionario dialettale di Gallicchio*, http://www.dizionariogallic.altervista.org/index.htm.

Bigalke Rainer, 2009, *Nuovo Dizionario Dialettale della Basilicata*, Hamburg, Verlag Dr. Kovač.

Born Giorgio F., 1872, *Pio IX, ossia Roma ed i Gesuiti*, Milano, Legros Felice Editore.

Brighenti Eliseo, 1972, *Dizionario greco moderno - italiano*, Milano, Ulrico Hoepli [rist. anast. Cisalpino-Goliardica, 1983].

Cassoni Mauro, 1999, *Vocabolario Griko-Italiano*, a cura di S. Sicuro e G. Schilardi, Lecce, Argo.

Checchetelli Giuseppe, 1843, *Il Carnevale di Roma descritto in varie scene*, Roma, Tipografia di Crispino Puccinelli.

Cotronei Raffaele, 1895, *Vocabolario calabro-italiano*. *Dialetto catanzarese*, Catanzaro, Tip. del Giornale il “Sud”.

Crispi Giuseppe, 1853, *Memorie storiche di talune costumanze appartenenti alle colonie greco-albanesi di Sicilia*, Palermo, Tip. di Pietro Morvillo.

DAM: Ernesto Giammarco, *Dizionario Abruzzese e Molisano*, Roma, Edizioni dell’Ateneo, 7 voll. (l’ultimo, pubblicato postumo, è costituito dal *LIA - Lessico italiano-abruzzese*, Pescara, Edizioni Tracce-Fondazione Pescarabruzzo-Fondazione E. Giammarco), 1968-2008.

De Blasi Nicola, 1997, (rec. a) Michael Süthold, *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, in “Romanische Forschungen”, vol. 109, n. 3-4.

Del Bono Michele, 1751-1754, *Dizionario Siciliano Italiano Latino*, Palermo, 3 voll.

Dorsa Vincenzo, 1862, *Studi etimologici della lingua albanese*, Cosenza, Tip. Giuseppe Migliaccio.

Dorsa Vincenzo, 1983, *La tradizione greco-latina negli usi e nelle credenze popolari della Calabria Citeriore*, Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore [ristampa dell’edizione di Cosenza, 1884].

Du Cange Charles du Fresne, 1688, *Glossarium ad Scriptores Mediae et Infimae Graecitatis*, Lugduni, 2 voll.

Evitascandali Cesare, 1609, *Libro dello Scalco di Cesare Evitascandalo*. *Quale insegna quest’honorato servizio*, Roma, Carlo Vullietti.

Ferrari Pietro, 1862, *Poemetto sul Carnevale di Roma e la sua origine: poemetto in ottava rima*, Roma, Fratelli Pallotta Tipografi.

GDLI: Salvatore Battaglia (fondato da), *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, Torino, UTET, 1961-2009, 21 voll. (con due Supplementi e Indice degli autori citati) @ http://www.gdli.it/.

Gerbino Gaetano, 2010, *Fjalori arbërisht-italisht i Horës së Arbëreshëvet. Dizionario arbëresh- italiano della parlata di Piana degli Albanesi*, Palermo.

Gioeni Giuseppe, 1885, *Saggio di etimologie siciliane*, Palermo, Tip. dello Statuto [rist. anast. Sala Bolognese, Arnaldo Forni, 1984].

Giordano Emanuele, 2000, *Fjalor. Dizionario arbëresh-italiano* e *Vocabolario italiano-arbëresh*, Castrovillari (Cs), Edizioni “Il Coscile”.

[21] Come si è detto sopra, *pitta* è attestata in senso proprio solo dal Pitrè.

GODEFROY Frédéric, 1898, *Dictionnaire de l’ancien langue française et de toutes ses dialectes du IX° au XV° siècle*, Paris, Librairie Émile Bouillon, t. 9, Complément: *carrel-inaccostable*.
KLUGE: Friedrich KLUGE. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 25ª ed. riveduta e ampliata a cura di Elmar Seebold, Berlin/Boston, Walter de Gruyter, 2011.
LEA: Ernesto GIAMMARCO, 1985, *Lessico etimologico abruzzese*, Roma, Edizioni dell’Ateneo.
LGII: Gerhard ROHLFS, 1964. *Lexicon Graecanicum Italiae Inferioris. Etymologisches Wörterbuch der unteritalischen Gräzität*, Tübingen, Max Niemeyer.
MAYNE John, 1909, *The Journal of John Mayne during a Tour on the Continent upon its Reopening after the Fall of Napoleon, 1814, edited by his Grandson Jon Mayne Colles with Numerous Illustrations*, London – New York, John Lane.
MIGLIORINI Bruno,1975, *Parole d’autore (Onomaturgia)*, Firenze, Sansoni.
OED: *Oxford English Dictionary*, 2ª ed. a cura di J.A. Simpson e E.S.C. Weiner, Oxford, Clarendon Press, 1989, voll. 20.
OREL Vladimir, 1998, *Albanian Etymological Dictionary*, Leiden – Boston – Köln, Brill.
PASQUALINO Michele 1785-1795, *Vocabolario siciliano etimologico, italiano, e latino*, Palermo, Reale Stamperia, 5 voll. [rist. anast. Palermo, EPOS, 1983-84].
PITRÈ Giuseppe, 1875, *Fiabe novelle e racconti popolari siciliani*, Palermo, Luigi Pedone Lauriel Editore, vol. II.
PITRÈ Giuseppe, 1888, *Fiabe e leggende popolari Siciliane*, Palermo, Luigi Pedone Lauriel, Editore.
PITRÈ Giuseppe, 1889, *Usi e costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, Palermo, [rist. anast. Palermo, Il Vespro 1978], 4 vol.
ROHLFS Gerhard, 1976, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terra d’Otranto)*, 3 voll., Galatina, Congedo Editore.
SCAPPI Bartolomeo, 1570*, Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio V: divisa in Sei Libri*, Venezia, Francesco e Michele Tramezzino.
SOMAVERA Alessio (da), 1709, *Tesoro della Lingua Greca-Volgare ed Italiana*, Parigi, Michele Guignard.
SÜTHOLD Michael, 1994, *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Librairie Droz.
TLIO: *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, @ http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/.
TOMMASEO Nicolò - BELLINI Bernardo, 1865, *Dizionario della lingua italiana*, Torino, Società Tipografica Editrice, vol. I, parte II.
TRAINA Antonino, 1868, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palermo, G.B. Pedone Lauriel Editore.
TRAINA Antonino, 1877, *Vocabolarietto delle voci siciliane dissimili dalle italiane*, Torino, G. Paravia e Comp.
VINCI Joseph, 1759, *Etymologicum siculum*, Messana, Ex Regia Typographia Francisci Gaipa.
VS: Vocabolario siciliano, vol. I (A-E) a cura di Giorgio Piccitto, vol. II (F-M) vol. III (N-Q) vol. IV (R-Sg) a cura di Giovanni Tropea, vol. V (Si-Z) a cura di Salvatore C. Trovato, Palermo, CSFLS, 1977-2002.